

NEIPA 1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (69.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (15.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Chinook | 100 g | 5 min | 11 % |
| Whirlpool | Pałacowy | 100 g | 5 min | 8.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 150 g | 2 dni | 15 % |
| Whirlpool | Zula | 100 g | 5 min | 13.3 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 150 g | 2 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP067 - Coastal Haze | Ale | Płynne | 72 ml | White Labs |

| | | | | |
|---|-----|-------|--------|-----------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 7.92 g | Lallemand |
|---|-----|-------|--------|-----------|